

PRIMI PIATTI

Carbonara con asparagi selvatici e porcini secchi

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: difficile



INGREDIENTI

pasta
brodo di carne
1 mazzetto d'asparagi
1 sacchetto di funghi
1 scalogno
1 uovo
1 pungo di pecorino romano
olio extravergine d'oliva
sale
pepe.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti utilizzati per questa ricetta.



2 Mondare gli asparagi e scartare la parte più legnosa. Sbucciare uno scalogno.



3 Sbattere un uovo con il pecorino romano.



4 Preparare un soffritto in olio di scalogno e asparagi, quindi unire i funghi messi ad ammollare per una trentina di minuti e tritati grossolanamente.

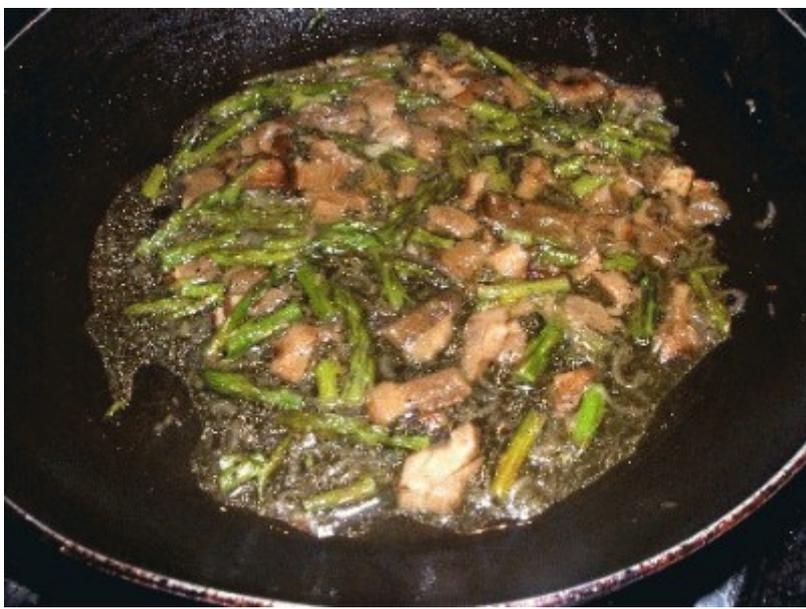




5 Dopo 4-5 minuti a fiamma bassa salare, pepare e unire un paio di mestolini di brodo.



6 Lasciar cuocere fino ad ammorbidire gli asparagi e consumare tutto il brodo.



7 Saltare la pasta e, a fiamma spenta, unire il composto d'uovo e pecorino.



8 Servire con un'ulteriore grattatina di pepe nero.

